



# Spring Opening

**Dal 4 all'8 marzo 2023**



**Fiera aziendale presso il vostro  
produttore di macchinari**

# BENVENUTI!

Da sabato 4 a mercoledì 8 marzo 2023 vi mostreremo in azione la tecnologia ad alte prestazioni di KÄLTE RUDI.

Da noi troverete:

NOVITA': **NEXT DICOM** per un massimo di 28 litri di miscela liquida.

**PURE FILL** - riempie fino a 500 coppette all'ora.

**DIBASE** - il primo pastorizzatore al mondo con vasca rettangolare.

**DITHERM** - cuocere, refrigerare, mescolare, dosare, montare.

Preziosi consigli degli esperti di finanziamento e marketing.

Lasciatevi ispirare in attesa dell'inizio della stagione!



**CONGELARE LA MISCELA DI GHIACCION**

**DICOM®**  
Mantecatore



**PASTORIZZARE DIBASE®**

Refrigeratore per miscela di ghiaccio



# SPERIMENTARE DAL VIVO LA TECNICA

Approfittate della fiera "Spring Opening" di **KÄLTE RUDI** se siete:

- ✦ Agricoltori e negozi di prodotti agricoli
- ✦ Gastronomie, catering, ristoranti e cucine per mense
- ✦ Gelaterie e gelatai
- ✦ Bancarelle e venditori ambulanti
- ✦ Pasticcerie e panetterie

Seguiteci anche su:



@kaelterudi



@kaelte\_rudi



@kaelterudi



kälte-rudi



@KaelteRudi



@kaelterudi



**CUOCERE, MESCOLARE, FRULLARE, RAFFREDDARE, DOSARE, MONTARE**

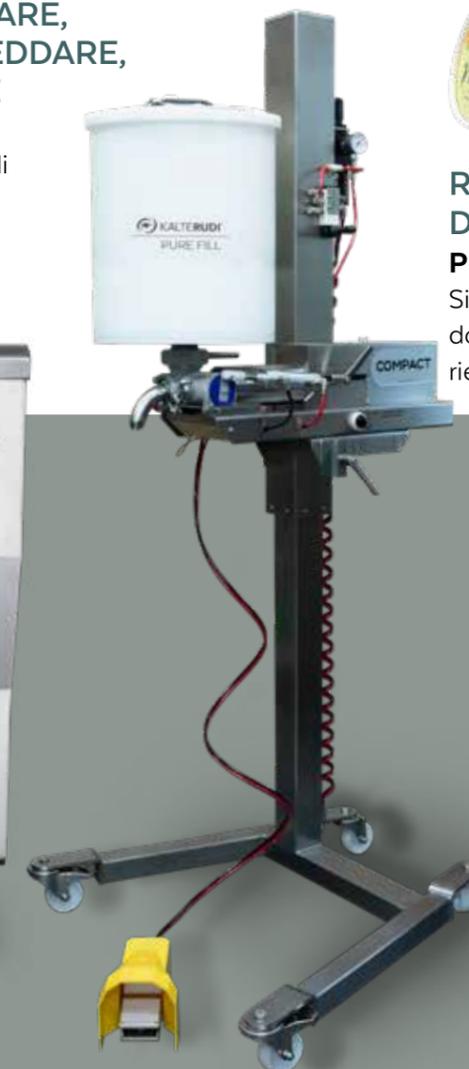
**DITHERM®**

Cuocirema con funzione di raffreddamento



**RIEMPIMENTO DEL GELATO PURE FILL**

Sistema di dosaggio e riempimento

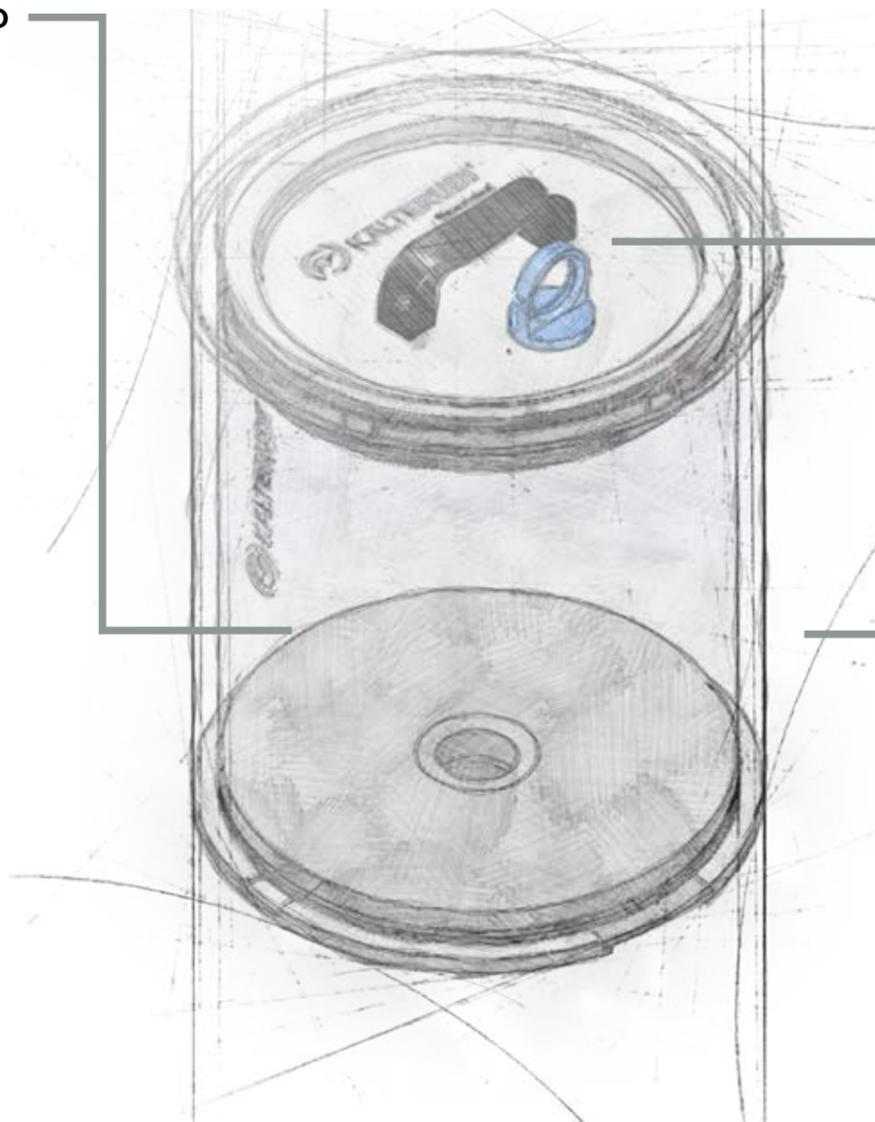


# FINALMENTE Qualcuno che sa fare!

**PURE FILL** apre prospettive completamente nuove nel dosaggio e nella porzionatura, non solo del gelato.

## Il contenitore termico

- ✦ per qualsiasi viscosità
- ✦ marmorizza e conserva ripieni fino a 20 x 20 mm
- ✦ lavabile in lavastoviglie



## Il coperchio galleggiante

- ✦ aspirazione del vuoto delicata e uniforme
- ✦ riempimento senza sollecitazioni meccaniche del prodotto
- ✦ svuotamento completo del contenitore

## Altri vantaggi:

- ✦ con un solo movimento riempie una coppetta con diversi gusti
- ✦ lavora il ghiaccio congelato secco
- ✦ maggiore durata di conservazione, oltre 12 mesi

Riempie ca.  
500 coppette  
/ora



Marc Rischewski, CEO e inventore

#RISPARMIAMOL'ACQUA  
#SALVIAMOLEPIANTE

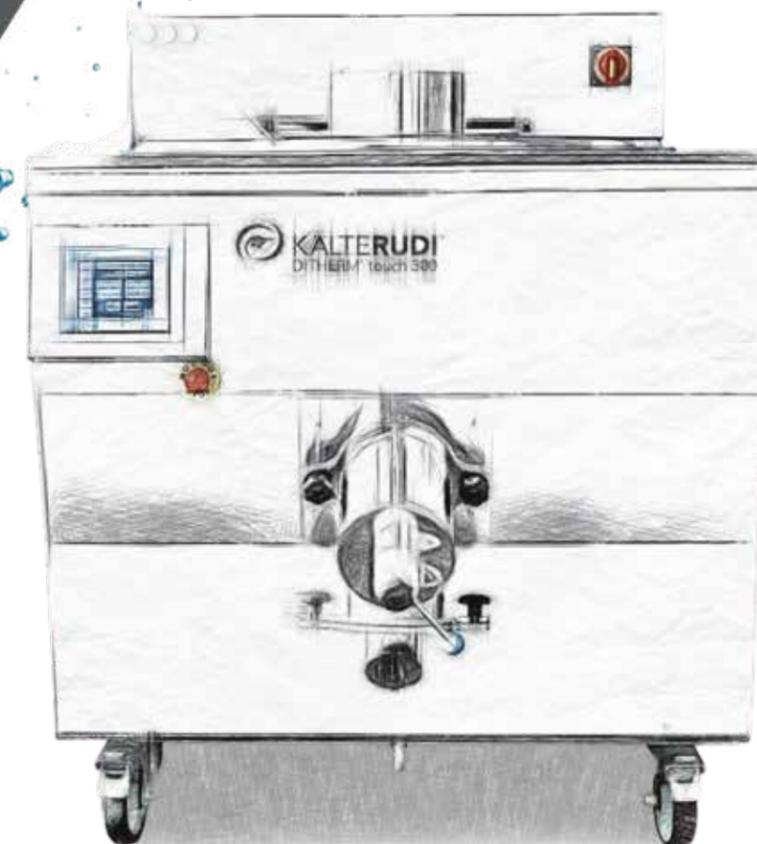


## BLUE ENVIRONMENT

REFRIGERATORE KÄLTE RUDI -  
IL VOSTRO CIRCUITO IDRICO AUTOSUFFICIENTE E PULITO

### Vantaggi ibridi

- + produzione rispettosa dell'ambiente perché il consumo di acqua è nullo (ZERO-AQUA)
- + Integrazione della tecnologia esistente
- + Vantaggio energetico grazie al recupero di calore
- + Utilizzabile come condizionatore d'aria
- + Può essere utilizzato anche con temperature esterne di + 40 °C
- + Fornitura flessibile di energia
- + Sovvenzioni e opzioni di finanziamento (p. es. KfW, Bafa)



CIRCUITO IDRICO CHIUSO

# NEXT DICOM®

La nuova generazione di mantecatori:  
forme definite, tecnologia potente, pronta  
all'uso!

NEXT DICOM® unisce l'evoluzione alla  
rivoluzione: utilizza la solita potente tec-  
nologia di KÄLTE RUDI e alcune funzioni  
completamente nuove.

Una guida ai simboli permette un utilizzo  
facile e intuitivo.

La nuova trasmissione a ingranaggi conici  
è integrata da un potente inverter e rende  
NEXT DICOM® ancora più potente.

Nuovo display touch 7"  
Panorama



Novità mondiale:  
Espulsore ambidestro

Novità:  
Contenitore più  
grande fino a 28 litri

Imboccatura più grande



Ventilazione per una  
migliore asciugatura

Impastatrice KEO



Senza residui  
Svuotamento

Sospensione  
flessibile



ABBATTIMENTO DIRETTAMENTE NELLA MACCHINA!

# PROGRAMMA

**Dal 4 all'8 marzo 2023**

Ore 10:00  
Inizio/colazione

Ore 11:00  
Preparazioni piccanti con DITHERM

Ore 12:00  
Composto di frutta per yogurt  
Marmellate di stagione  
Dolci e dessert al latte  
Realizzati con DITHERM e DIBASE

Ore 13:00  
Versiamo una base di latte in NEXT DICOM  
e inventiamo diversi gusti di  
gelato stagionali.

Ore 13:45  
Presentazione della tecnica di riempimento e confezionamento

Ore 15:00  
Presentazione di nuove idee di marketing  
Marketing diretto  
Nuove soluzioni di finanziamento  
Scambio di ricette e tempo per le vostre domande  
individuali e colloqui con i nostri partner

## ESEMPI DI APPLICAZIONE

### Salato

Gulasch, bolognese  
Stufati, salse ecc.



### Marketing diretto

Latte alimentare, yogurt,  
Formaggio, burro alle  
erbe ecc.



### Dolce

Panna Cotta, budino di  
riso, Liquore all'uovo, bu-  
dino ecc.



### Gelato

Gelato al latte, glassa  
e sorbetti



### Applicazioni per la panificazione

Preparazione del pane,  
ripieni alla frutta ecc.



### Torte e crostate

Torta al formaggio,  
biscotto, crema al burro  
ecc.



### Composte di frutta

Confetture e marmellate  
Lavorazione delle bacche



### Bevande calde e fredde

Tè freddo, bevanda al  
cioccolato, Vin brulé,  
punch ecc.



### Cosmetici naturali

Creme per le mani e saponi  
Senza conservanti



# SCAMBIO DI ESPERIENZE

con i nostri partner ed espositori

La nostra fiera aziendale offre **spazio sufficiente per incontri personali** - lo scambio con altri clienti o con i nostri partner provenienti dai settori più diversi.



## MATERIE PRIME

VALRHONA  
Imaginons le meilleur du chocolat\*

PONTHIER  
LE FRIITZ DEPUIS 1946



3 DREIDOPPEL

Seeberger  
PROFESSIONAL



## VENDITA MOBILE

mEISner  
BUDDY★STAR *Eisbedarf*

## CONFEZIONAMENTO

GEBAS  
NON SOLO GELATO

pacovis

## FINANZIAMENTO

BSC  
FINANCIAL SERVICES  
VENDOR FINANCE

## REFRIGERAZIONE

NordCap  
KÜHLEN.KOCHEN.SPÜLEN

VIESSMANN

THERMO  
FUTURE  
BOX

## TECNOLOGIA DI RIEMPIMENTO

boyens  
backservice

## LABORATORIO



## MARKETING

extro.direkt

# FANTASTICO

## L'INIZIATIVA SUL GELATO DI KÄLTE RUDI®

**GRANDE SUCCESSO DI VENDITE DEL GELATO:  
MENO SFORZO, PIU' RESA!**

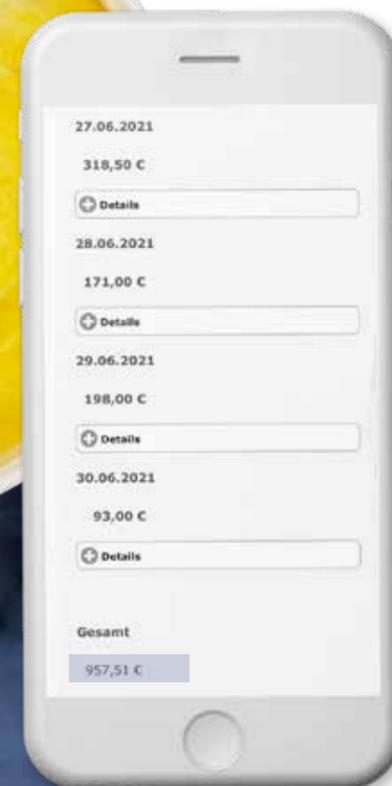
Lo abbiamo testato per voi con il nostro progetto di gelato regionale COPPE GELATO: abbiamo sviluppato ricette, prodotto gelati nelle nostre macchine, confezionato e venduto nei distributori automatici anche le varietà monoporzione.

Con l'esclusiva tecnologia KÄLTE RUDI, il giusto finanziamento, seminari professionali nel nostro centro di formazione interno e il giusto marketing, il gelato diventa una storia di successo. Siamo felici di condividere con voi la nostra esperienza.

**Mettetevi in contatto con noi!**



# KÄLTERUDI® PROGETTO GELATO



Inizio del progetto  
Giugno 2021



1° mese di vendita  
Luglio 2021

**RICETTE DI SUCCESSO  
GRANDE SUCCESSO DI  
VENDITE  
STAR DELLE VENDITE**



**EISBECHERLE**



# VI INVITIAMO CORDIALMENTE ALLA FIERA AZIENDALE

## Spring Opening

**DAL 4 ALL'8 MARZO 2023**

Per consentirci di accogliervi al meglio, vi preghiamo di registrarvi. Ecco come fare: scansionate con lo smartphone il codice del giorno desiderato, si aprirà un'e-mail. Vi preghiamo di indicarci l'indirizzo completo dell'azienda, i vostri accompagnatori, i vostri interessi personali e l'orario di visita previsto.



**Sabato  
04.03.2023**



**Domenica  
05.03.2023**



**Lunedì  
06.03.2023**



**Martedì  
07.03.2023**



**Mercoledì  
08.03.2023**

Potete contattarci anche per  
telefono +49 7236 9829-0,  
per fax +49 7236 9829-22  
oppure via e-mail a  
[info@kaelte-rudi.de](mailto:info@kaelte-rudi.de)

Vi aspettiamo!

**KÄLTE RUDI® GmbH & Co. KG**

**Sede centrale/stabilimento 1:**

Dieselstraße 5+7

DE-75210 Kelttern | Germania

Tel. : +49 7236 9829-0

[info@kaelte-rudi.de](mailto:info@kaelte-rudi.de)

**Centro di formazione:**

**Stabilimenti 2+3:**

**Progetto coppe gelato:**

 +49 151 446 686 83

[www.kaelte-rudi.de](http://www.kaelte-rudi.de)

Dieselstraße 8

Dieselstraße 15+16

Dieselstraße 3

[service@kaelte-rudi.de](mailto:service@kaelte-rudi.de)